

SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Winter 2018

Weihnachtszeit

In unserer Backstube weihnachtet es schon sehr.

simhofer
Das gönnt ich mir!



Außerdem ...



... backen wir natürlich auch diesen Advent unsere saftigen Früchtebrote und unsere mürben Krampusse. Für den 5. und 6. Dezember bitten wir Sie die Krampusse in ihrer Filiale vorzustellen. Wie jedes Jahr kreieren wir auch heuer wieder unsere köstlichen Windringerl mit verschiedenen Dekoren (Schokolade, Zuckerstreusel, ...) für ihren Christbaum.

... gibt es seit kurzem frisch gepressten Orangensaft für die vitaminreiche Stärkung der Abwehrkräfte in den Wintermonaten.

... geht es direkt nach der Weihnachtszeit weiter mit unseren weit und breit bekannten, besonders gefüllten und dekorierten Faschingskrapfen.

Adventszeit = Kekszeit

Auch heuer führen wir neben den ganzjährigen Keksen speziell zur Weihnachtszeit ein großes Kekssortiment.

Unsere Kekse werden natürlich alle in Handarbeit in unserer Backstube hergestellt, nach eigenen Rezepten kreiert und weiterentwickelt. Wir verwenden für alle unsere Weihnachtskekse, sowie Butterkekse, die großen Linzer Smiley und die Wienerwaldkipferl nur Dinkel-

mehl und Freilandeier aus Österreich. Und natürlich sind alle mit Premiumbutter gebacken. Mitunter dabei sind Klassiker wie Vanillekipferl, Linzer Augen, Linzer Kipferl, Windringe, Nussecken und Lebkuchensterne, aber auch unbekanntere Sorten wie Neros, Eisenbahner oder rosa Sterne. Rosa Sterne sind mit selbst eingekochter Erdbeermarmelade (regionale Erdbeeren) gefüllte Mübteigkekse, die mit rosa Fondant deko-

riert sind und dadurch Abwechslung im Kekssortiment bieten. Neros sind dunkle Schokoladenkekse mit Ribiselmarmelade gefüllt und mit weißer Schokolade dekoriert. Unsere Vanillekipferl und Kokosbussel sind sowohl in 250g Sackerl als auch im praktischen 150g to go Behälter erhältlich. Wir bieten unsere Kekse gemischt in 250g und 500g Tassen an. Diese Tassen eignen sich auch gut zum Verschenken.

News



Gutscheine für Weihnachtsgeschenke

Wir bieten auch Geschenkgutscheine an, die sich hervorragend als Weihnachtsgeschenk eignen.

Vorbestellungen für die Weihnachtsfeiertage

Wir bitten Sie, für die Feiertage vorzubestellen. Gerne können Sie die vorgefertigten Bestelllisten, die in den Filialen aufliegen verwenden. Da wir höchsten Wert auf Qualität legen, werden unsere Backwaren alle Langzeit geführt, daher ist es leider notwendig 2 Werktage im Vorhinein zu bestellen.

Öffnungszeiten während der Feiertage in allen Filialen

- 08.12 geschlossen
- 22.12 6-12 Uhr
- 23.12 7-11 Uhr
- 24.12 6-12 Uhr
- 25.12 geschlossen
- 26.12 geschlossen
- 30.12 7-11 Uhr
- 31.12 6-12 Uhr
- 01.01 geschlossen
- 06.01 7-11 Uhr

CO₂-frei

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein ist uns sehr wichtig. Egal ob in der Produktion, dem Büro, dem Verkauf oder bei den Firmenaus.

So verwenden wir, seit 2012 zertifiziert, in sämtlichen Bereichen des Unternehmens und in allen Filialen nur mehr CO₂ freien Ökostrom. Dieser besteht aus 100% erneuerbaren Energieträgern und hat keine CO₂ Emission. Auch in weiteren Bereichen setzen wir auf CO₂ freien Umgang, so wie zum Beispiel bei den Firmenaus.

Vanillekipferl



Zutaten für 1,5kg

- 70 dag Dinkelmehl
- 42 dag weiche Butter
- 22 dag Staubzucker
- 22 dag Walnüsse gerieben
- 4 Stk. Eigelb
- 1 Stk. Vanilleschote

Nährwertangaben pro 100 g

Energie	2199,77kJ/525kcal
Fett	32,66 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,52 g
Kohlenhydrate	50,62 g
davon Zucker	20,51 g
Ballaststoffe	5,66 g
Eiweiß	9,30 g
Salz	0,02g
Hefe	0g
BE	4,2
KE	5,1

Für die Vanillekipferl Dinkelmehl auf eine gereinigte Arbeitsfläche kreisrund leeren. Staubzucker, Vanilleschote (Vanilleschote aufschneiden den öligen Samen mit einem Messer herausstreichen) und Walnüsse über das Mehl streuen. Die weiche Butter in Stücke schneiden und hinzugeben, alles gemeinsam mit den Händen abbröseln. Die 4 Eigelb in die Mitte des Mehlkreises setzen und alles mit den Händen vermengen. Den Teig kneten bis alles gut vermischt ist und anschließend mindestens eine Stunde kühl rasten lassen (besser über Nacht). In

drei gleichgroße Stücke schneiden, auf einer leicht mit Mehl bestreuten Oberfläche ausrollen, so dass etwa 2cm dicke Stränge entstehen. Diese in gleichgroße Teile schneiden und zu Kipferl formen. Die Vanillekipferl bei 170°C etwa 10 Minuten backen lassen, bis der Rand leicht goldbraun ist. Anschließend noch mit Staubzucker (Staubzucker mit der restlichen Vanilleschote eine Woche luftdicht lagern = Vanillezucker) bestreuen und genießen.

Denkt euch, ich habe das Christkind gesehen

Denkt euch, ich habe das Christkind gesehen!
Es kam aus dem Walde, das Mützchen voll Schnee,
mit rotgefrorenem Näschen.

Die kleinen Hände taten ihm weh,
denn es trug einen Sack, der war gar schwer,
schleppte und polterte hinter ihm her.

Was drin war, möchtet ihr wissen?
Ihre Nase Weise, ihr Schelmenpack -
denkt ihr, er wäre offen der Sack?

Zugebunden bis oben hin!
Doch war gewiss etwas Schönes drin!
Es roch so nach Äpfeln und Nüssen!

Anna Ritter (1865-1921)

Wir wünschen Ihnen
und Ihren Lieben ein
frohes Fest und alles
Gute für 2019!



Impressum:

Bilder, Inhalt und Druck

Simhofer GmbH
Hauptstraße 41,
3052 Innermanzing,
Österreich

Unternehmensgegenstand: Bäckerei
UID-Nummer: ATU71297535
Firmenbuchnummer: FN457790x
Firmenbuchgericht: Landesgericht St.Pölten
Firmensitz: 3052 Innermanzing
Telefon: 027742290
E-Mail: office@simhofer.info
Mitglied bei: WKNÖ
Berufsrecht: Gewerbeordnung: www.ris.bka.gv.at
Aufsichtsbehörde/Gewerbebehörde: BH St.Pölten
Berufsbezeichnung: Bäcker
Verleihungsstaat: Österreich

Geschäftsführer
Wolfgang Simhofer, Romana Simhofer

Beteiligungsverhältnisse
Gesellschafter Wolfgang Simhofer 100%

Blattlinie
Backwaren